PA 15.102.034a

Jus de poulet

Dénomination

Jus de poulet déshydraté

Description du produit

Base pour sauces et pour le mouillement de préparations à base de volaille

Mode d'emploi

• Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
• Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 mn.

Ingrédients

Volaille (26%) : graisse de poule, viande de poulet (6,8%) ; amidon de maïs, sel, maltodextrine, fécule de pomme de terre, sirop de glucose, arômes, légumes : tomate, oignon ; extrait de levure, plante aromatique, ail, extrait de vin blanc, poivre, antioxygènes : BHA, gallate de propyle.
Peut contenir des traces de céleri, lait, œuf, blé.

Dosage

Produit	Eau	Lait	Beurre	Crème	Rendement	Rendement UC
90 g	1,0 l				1	8 * 0

Conservation

Durabilité à la production : 15 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais.
Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.
Durabilité minimale à la livraison : 120 jours.

SA Nestlé Catering Services NV
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles BE-1070 Brussel

Tel. (+32) (0)2 529 55 30 - Fax (+32) (0)2 529 56 20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be

PA 15.102.034a

Jus de poulet

Valeurs nutritionnelles moyennes

	kJ	kcal	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)
Pour 100g	1814	433	9,1	50,3	21,4

Valeurs nutritionnelles moyennes (données supplémentaires)

	Sucres (g)	Lipides saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (mg)
Pour 100g	5,2	6,2	1,7	5

Données logistiques

Unité Consommateur (UC)	Référence	Code EAN	Poids Net UC (g)	Poids Brut UC (g)	(L x l x h) en cm
Professional Tainer	12077651	7613032194499	720	820	13,2 * 14,5 * 14,7
Unité Distribution (UD)	**Nombre UC/UD**	**Code DUN**	**Poids Net UD (kg)**	**Poids Brut UD (kg)**	**(L x l x h) en cm**
carton	6	7613032194505	4,32	5,06	39,6 * 29 * 152

Palette	UD/ Couche	Couches/ Palette	UD/ Palette	UC/ Palette	Poids Brut palette (kg)	(L x l x h) en cm
EURO	8	7	56	336	308.00	120 * 80 * 121,4

Pays d'origine

France

SA Nestlé Catering Services NV
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles BE-1070 Brussel

Tel. (+32) (0)2 529 55 30 - Fax (+32) (0)2 529 56 20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be

Jus de poulet

PA 15.102.034a

Suggestions d'utilisation

• Pour la réalisation de sauces, jus courts par déglaçage et vinaigrette tièdes.
• Utilisé avec une réduction de vin rouge, il se mariera parfaitement avec des Noix de Saint Jacques poêlées.

Avantages

• Garantie d'une qualité constante
• Gain de temps

Informations diététiques

- Sans porc
- Sans poisson, crustacés, mollusques

Présence d'allergènes

Allergènes	Présence	Traces possibles	Non
Arachides			X
Noix			X
Lait (incl. lactose)		X	
Œufs		X	
Soja			X
Poisson			X
Crustacés			X
Céréales		X	
Céleri		X	
Moutarde			X
Sésame			X
Sulfites			X

SA Nestlé Catering Services NV
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles BE-1070 Brussel

CHEF

Produits de qualité, développés par des Chefs pour des Chefs!

Tel. (+32) (0)2 529 55 30 - Fax (+32) (0)2 529 56 20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.be